simelmente & obseruato questo modo
in tutti qualtri colori sopra dicti ricō
cirai et comodo questo vltimo al suo
loco como qualtri / & si piu colori uoles-
si far starai a tuo arbitrio ch in questa
manera ne poterai fare quanto ti piace.

Gelatina in vn canestro.

Abi lade cottione bella & bene apparecchia
ta / & habi vn canestro o cistello nouo
& conciali dentro ordinatamente / o pol-
li / o altra carne ch uiuogli mettere a
gelatina como farsti a vn piattello / &
habi vn altro vaso ben netto capace do-
ue possa intrar il dicto canestro & met
tiuello dentro votandoli di sopra la pre
fata decottione / remettendolo a loco fre
sco a prender / & gelare / Et quando e ben
gelata habi vn coltello & scaldalo vn
poco menalo attorno al dicto canestro
p cauarlo fora piu facilemente dagl
lo vaso nettando polutamente co qualch
panno bianco / o / in altro modo il cane
stro tutto attorno / & cosi poterai por
tar lagelatina a questo canestro dou
ti piace / & simelmente poterai fare de
sta gelatina a vna cabu fe piu ti piace
Et a tempo quatragesimale la poterai
far aquesti medesimi modi / mettedo
gli dentro il pesce integro & sano ch
parera viuo & sera bello auedere.

A conoscer el bono Schinale.

Aqualo altrauerso in fette grosse mezo
dito o circa & nettale molto bene dat-
torno facendole cocer sopra lagratticola
uoltandole spesso & bagnandole co tinuo
co olio & aceto mescolato a seme / pre
dendo tanto delluno quanto ch dellal-
e p auiso no uoglio cocersi ne ascuc-
carsi molto / ch como ti parira il calor
del foco habia penetrato bene da ogni
parte seriano cotte poi gli mettirai di
sopra il preditto olio / & aceto & ma
darali a tauola / Et p cognoscer quando
e schinale & bono taglialo / & trouan-
dolo ben colorito & rosto sera bono
segno / Ma habi auertentia ch non
sia troppo uecchio & no habia del raco-
per far el cauiaro dona de storion
et cziandio cocerlo.

Abi delefette del pane bruscolato vn pochet
to tanto ch siano vn poco colorite & tagla
del cauiaro a fette simile aquelle de lo pan
di grandeza / ma vno pocho piu sottile / &
distenderale sopra il pane / & mettendo
le dicte fette sopra la ponta del coltello / o
vna forcina atta atal mistero le mostra-
rai allaere del foco tanto / chel cauiaro
di sopra sinduresca & facci a modo duna
crosta vn poco colorita / Item il cocirai
ad vnaltro modo lauandolo prima mlto
bene a acqua tepida p ch non sia tanto
salato / & hauerai de bone herbicine tagliate